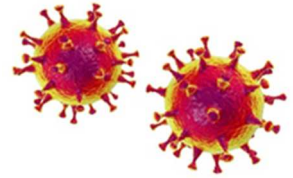


Hinweise zum Betrieb von Gaststätten



Seit dem 2. Juni 2020 dürfen alle Gaststätten ihren Betrieb wieder aufnehmen. Dazu gehören etwa auch Kneipen, Biergärten, Shisha-Bars, Cafés und Eisdielen. Clubs und Diskotheken bleiben jedoch noch bis auf weiteres zunächst geschlossen.

Besteht eine Reservierungspflicht?

Die Corona-Verordnung sieht keine Reservierungspflicht vor.

Muss der Gast seine Kontaktdaten hinterlassen?

Um Infektionsketten weiter nachvollziehen zu können müssen die Gäste Ihren Namen, die Adresse und die Dauer des Besuches angeben. Die Daten dienen ausschließlich der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde im Falle einer möglichen Infektion.

Wer seine Daten nicht angeben möchte, darf die Gaststätte nicht besuchen. Sinnvollerweise hat die Kontaktdatenerhebung deshalb vor der Bestellung zu erfolgen. Die Daten müssen nach vier Wochen gelöscht werden.

Wie viele Menschen darf ich in Gaststätten treffen? Abstandsregeln?

Speisegaststätten gelten als öffentlicher Raum. Damit gelten die Regelungen aus § 9 der Corona-Verordnung. Am Tisch sitzen darf man demnach als Gruppe mit maximal 20 Personen.

Zu anderen Personen, außerhalb der eigenen Gruppe, ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten. Für die Personen, denen es gestattet ist, an einem Tisch zu sitzen, ist das Einhalten des Mindestabstands demnach nicht notwendig. Es dürfen nur so viele Personen im Lokal sein, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen allen anwesenden Personen (Gäste und Angestellte) eingehalten werden kann. (Beschränkung der Zahl der Anwesenden.)

Wer muss in Gaststätten Mundschutz tragen?

Durch die Einhaltung des Mindestabstandes wird davon ausgegangen, dass zwischen den Gästen ein ausreichender Schutz gewährleistet ist. Zudem kann während des Essens kein Mundschutz getragen werden. In Baden-Württemberg müssen jedoch Servicekräfte in der Gastronomie einen solchen Schutz tragen, da bei ihrer Tätigkeit der Abstand eben nicht immer sichergestellt ist. Hier gibt es auch keine Unterscheidung zwischen Innen- und Außengastronomie. Bloße Gesichtsschilder sind dabei nicht erlaubt, da diese keinen ausreichenden Schutz gegen eine Ansteckung mit Corona-Viren durch das Ein- und Ausatmen von Aerosolen bietet, die beim Sprechen entstehen.

Wie hat die Reinigung bzw. Desinfektion zu erfolgen?

Der Gaststättenbetreiber hat zu gewährleisten, dass Oberflächen und Gegenstände, die häufig von Personen berührt werden (Tischplatten, Armlehnen, Griffe, Türklinken usw.) regelmäßig gereinigt werden. Außerdem sind Innenräume regelmäßig und ausreichend zu lüften.

Was ist bei Nutzung von Sanitäranlagen zu beachten?

Der Gaststättenbetreiber muss Handwaschmittel und nicht wiederverwendbare Papierhandtücher in ausreichender Menge vorhalten, alternativ Desinfektionsmittel oder andere gleichwertige hygienische Handtrockenvorrichtungen. Da auch in den Toilettenräumen die Abstandsregel gilt, müssen Personenströme und Warteschlangen geregelt werden, was u.U. eine Begrenzung der Personenzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazität bedeuten kann. Auch die Sanitärbereiche müssen regelmäßig gereinigt werden.

Wie erfolgt die Information der Gäste über die Hygienevorgaben?

Die Gäste müssen vor Nutzung des gastronomischen Angebots über die Zutritts- und Teilnahmeverbote, die Abstandsregeln, die Hygienevorgaben, die Reinigungsmöglichkeiten für die Hände und die Möglichkeiten des bargeldlosen Zahlens informiert werden.

Dürfen Bäckereien/Metzgereien wieder einen Verzehr vor Ort anbieten?

Ja, diese dürfen wieder einen Verzehr vor Ort anbieten. Doch auch hier gelten die Vorgaben aus der Corona-Verordnung mit den vorstehend beschriebenen Auflagen.

Wer ist verantwortlich dafür, dass die Regeln eingehalten werden?

Für die Einhaltung der Regeln ist der Gastwirt verantwortlich.